

warka nr 5

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- SRM **20.5**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (88.8%)	81 %	26
Cukier	cukier kandyzowany ciemny	0.43 kg (11.2%)	100 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	orbit	25 g	15 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	cascade	33 g	15 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	12.5 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe ciemne	20 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- przyprawy gotowane osobno w wodzie przez 45min. chmiel pozostawiony w brzezce na 9h do wystygnięcia.

fermentacja burzliwa do 22 01
16 sty 2017, 12:03